

Menu du déjeuner

Journée Régionale Alimentation et Territoires

LES CHEFS DE L'ASSOCIATION *ici et là*
ET LES PRODUCTEURS DU RÉSEAU *Bienvenue à la Ferme*
VOUS PROPOSENT

Buffet des productions artisanales de Bienvenue à la Ferme

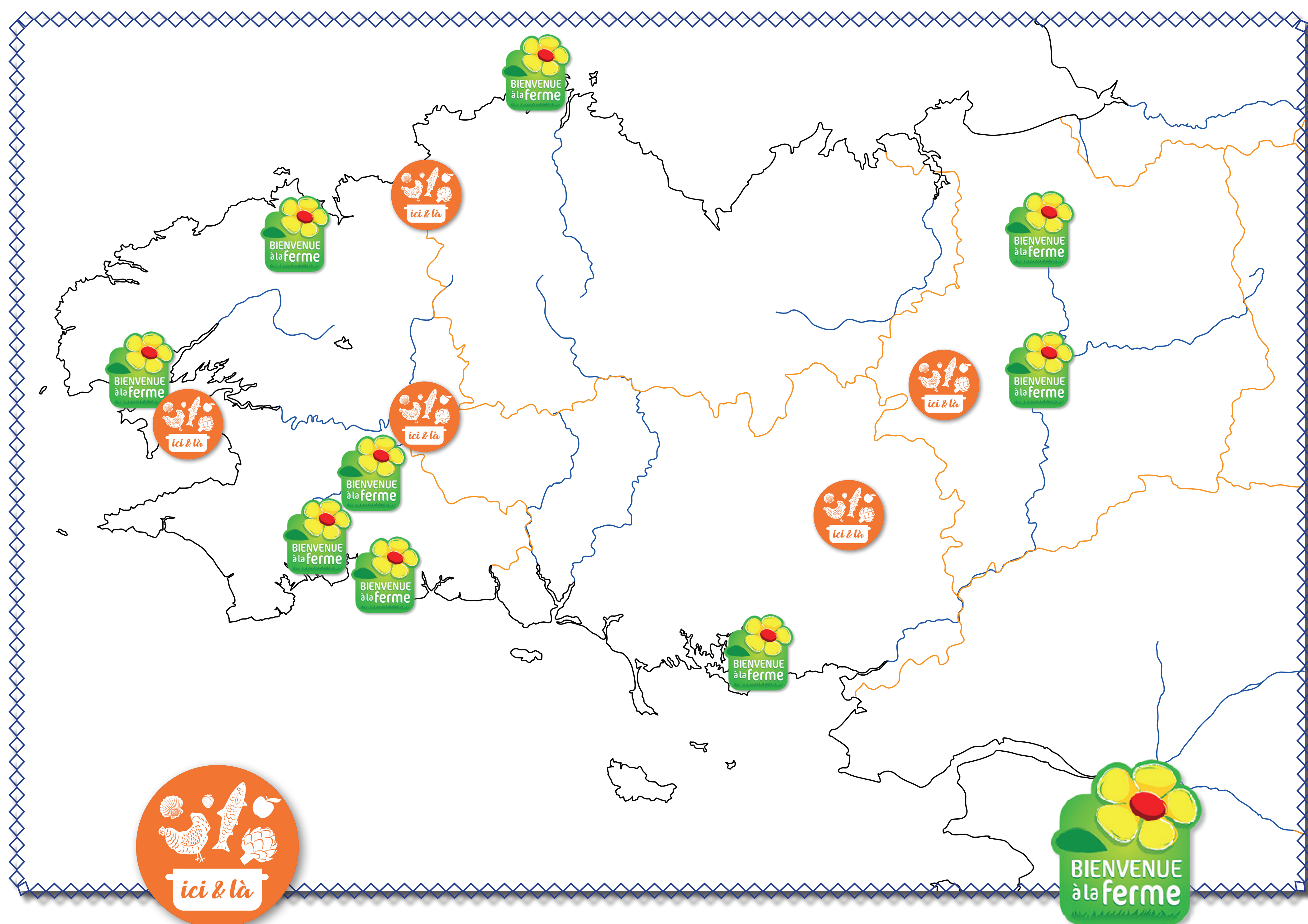
Velouté de potimarron et son cappuccino de lard fumé

Truite fumée, tomates compotées, vierge de légumes d'été

*Fricassée de volaille de Coray au safran de Concarneau
et pommes de terre de Bretagne*

Tome de Rhuys et chutney de pommes

Autour des fruits rouges



Les restaurateurs de *ici & là*

Les producteurs du réseau *Bienvenue à la Ferme*

Jacques Frappier (L'Hostellerie de la Mer à Crozon - 29)
Jacques Gouneau (Les Forges de Paimpont à Plélan-le-Grand - 35)
Philippe Morizot (Le Petit Keriquel à la Chapelle-Caro - 56)
Alain Scarella (Le Domaine le Puits de Jeanne à Plouégat-Moysan- 29)
Jean-Claude Spégagne (Le Bienvenue à Roudouallec - 56)

Isabelle et Gurvan Bourvellec (La ferme fromagère de Suscinio à Sarzeau - 56)
Anne-Sophie Le Cam (Les safrans du Styval à Concarneau- 29)
Elodie Le Roux (Productrice de potimarron à Roscanvel - 29)
Anne et Daniel Menguy (La Ferme marine du Trieux à Paimpol - 22)
Paul Perennec (Les volailles de Coat Melen à Coray - 29)
Pierre Somme (Les serres de Pontigou à Guiclan - 29)
Christian Toullec (Cidrerie Melenig à Elliant - 29)
Dominique et Marie-Noëlle Trubert (Le cochon Trubert à Gévezé - 35)
Matthieu Valais (Le Rheu maraîchers à Le Rheu - 35)